

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

(подпись) **Василенко В.Н.**
(Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Современные проблемы производства
продуктов животного происхождения

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Инновационные технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

магистр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Современные проблемы производства продуктов животного происхождения» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования - магистратура).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику	Знать: принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности, основные требования к представлению результатов проекта, основные способы достижения образа результата деятельности и планирования последовательности шагов для достижения результата
	Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, представлять результаты проекта, видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата и прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности
	Владеть: методами разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования целей, задач проекта, прогнозирования ожидаемых результатов и возможных сфер их применения, способностью представлять результаты проекта и обосновывать возможности их практического использования, методами и способами достижения результата деятельности и планирования
ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением	Знать: организацию и координацию участников проекта, способствующую конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основы формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности
	Уметь: организовывать и координировать участников проекта, способствуя конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; определять видение, миссию, ценности компании; определять структуру управления организацией;

на всех этапах жизненного цикла	применять правила делового этикета; применять порядок работы с информацией, составляющей коммерческую тайну; управлять персоналом; организовывать контакты; информировать подчиненных о результатах контроля и мерах по устранению выявленных недостатках; вести переговоры грузоотправителями, формировать план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения
	Владеть: навыками организации и координации участников проекта, способствующих конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, составлению плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования магистратура), направленность/профиль «Инновационные технологии продуктов животного происхождения». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Современные проблемы производства продуктов животного происхождения» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: *Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности; Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения; Защита интеллектуальной собственности; Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества; Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания; Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения.*

Дисциплина «Современные проблемы производства продуктов животного происхождения» является предшествующей для проведения практической подготовки, дисциплин: *Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения; Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов с заданными свойствами и составом; Пищевые ингредиенты и биологически-активные добавки в производстве продуктов животного происхождения; Молекулярно-биологические основы питания; Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов; Биотехнология производства мяса и мясных продуктов; Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	69,8	69,8
Лекции	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	1,7	1,7

Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	38,2	38,2
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	18,2	18,2
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	6	6
Домашнее задание, реферат	6	6
Подготовка к зачету (контроль)	8	8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1	Инвестиционное проектирование	Виды и жизненный цикл инвестиционного проекта. Теоретические и организационные основы управления проектами. Концептуальная модель организации управления проектами. Технология разработки проектов в организации. Этапы технологии разработки проекта. Технология управления проектами в организации. Компьютерное сопровождение управления проектами. Научно-технический потенциал развития РФ. Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья.	53,1
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	Методики расчета технико-экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. Анализ структуры и содержания технологии продуктов питания животного происхождения. Анализ технологических факторов, формирующих качество и свойства сырья и инновационные решения повышения конкурентоспособности. Инновационные подходы в регулировании физико-химических, биохимических и микробиологических процессов в сырье и продукте и повышения их конкурентоспособности. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства мясных продуктов. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства молочных продуктов. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства мясных продуктов. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства молочных продуктов.	53,1
		<i>Консультации текущие</i>	1,7
		<i>Вид аттестации (зачет)</i>	0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Инвестиционное проектирование	18	16	19,1
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	16	18	19,1
			1,7	
			0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Инвестиционное проектирование	Виды и жизненный цикл инвестиционного проекта. Теоретические и организационные основы управления проектами. Концептуальная модель организации управления проектами. Технология разработки проектов в организации. Этапы технологии разработки проекта. Технология управления проектами в организации. Компьютерное сопровождение управления проектами. Научно-технический потенциал развития РФ. Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья.	18
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	Методики расчета технико-экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. Анализ структуры и содержания технологии продуктов питания животного происхождения. Анализ технологических факторов, формирующих качество и свойства сырья и инновационные решения повышения конкурентоспособности. Инновационные подходы в регулировании физико-химических, биохимических и микробиологических процессов в сырье и продукте и повышения их конкурентоспособности. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства мясных продуктов. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства молочных продуктов. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства мясных продуктов. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства молочных продуктов.	16

5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Инвестиционное проектирование	Разработка концепции проекта	4
		Разработка модели проекта в инструментальной среде	4
		Разработка моделей вариантного проекта	8
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	Разработка инвестиционного проекта по мясной отрасли	4
		Разработка инвестиционного проекта по молочной отрасли	4
		Анализ эффективности инвестиционного проекта по созданию молокоперерабатывающего предприятия	5
		Анализ эффективности инвестиционного проекта по созданию мясоперерабатывающего предприятия	5

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Инвестиционное проектирование	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	9,1
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	6
		Домашнее задание, реферат	4
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	9,1
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	6
		Домашнее задание, реферат	4

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Управление проектами : учебник для вузов / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-7126-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155693>

Царенко, А. С. Управление проектами : учебное пособие для вузов / А. С. Царенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-7568-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176880>

Управление проектами : учебник / В. Н. Островская, Г. В. Воронцова, О. Н. Момотова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-4043-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114700>

Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103149>

Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов : учебное пособие / составитель И. А. Байдина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 39 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152088>

Тенденции развития инженерного обеспечения в сельском хозяйстве : учебник для вузов / А. И. Завражнов, Л. В. Бобрович, С. М. Ведищев [и др.] ; Под редакцией академика РАН А. И. Завражнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 688 с. — ISBN 978-5-8114-7398-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176846>

Современные технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134389>

Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113907>

Современные направления использования пищевых добавок и БАД в мясной промышленности : методические указания / составители Н. В. Судакова [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2014. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155489>

Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107705>

Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>

Держапольская, Ю. И. Научные основы технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / Ю. И. Держапольская. — Благовещенск : ДальГАУ, 2014. — 173

с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137691>

Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>

Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>

Захарова, Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты : учебное пособие / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 107 с. — ISBN 978-5-89289-848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60194>

Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>

6.2 Дополнительная литература

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>

Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45632>

Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>

Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114989>

Сергеева, И. Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И. Ю. Сергеева. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4618>

Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2109-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107928>

Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123556>

Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143200>

Арсеньева, Т. П. Технология продуктов смешанного сырьевого состава (для магистрантов направления 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения) : учебно-методическое пособие / Т. П. Арсеньева, Л. А. Силантьева. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2019. — 39 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136485>

Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-7410-1803-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110668>

Бобренева, И. В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / И. В. Бобренева, С. В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112670>

Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания : учебное пособие / В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Л. П. Нилова, Е. Н. Карасева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, [б. г.]. — Часть 2 : Продукты животного происхождения — 2011. — 200 с. — ISBN 978-5-9044-0602-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90700>

Ехлаков, Ю. П. Управление программными проектами. Стандарты, модели : учебное пособие для вузов / Ю. П. Ехлаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-8362-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175498>

Ехлаков, Ю. П. Управление программными проектами. Стандарты, модели : учебное пособие для вузов / Ю. П. Ехлаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-5335-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148472>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Данылиев, М. М. Современные проблемы производства продуктов животного происхождения [Текст] : методические указания к лабораторным работам для студентов, обучающихся по направлению 19.04.03, очной, очно-заочной и заочной форм обучения / Е. Б. М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2021. - 120 с. - Электрон. ресурс.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License, Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Windows 8.1	
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License, Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61181017 от 20.11.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License, Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий №204	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №043	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 9 шт., стул ученический – 16 шт., шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт., Куттер – 1шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Стол разделочный – 2 шт.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №035	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №120	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 13 шт., лавка ученическая - 13 шт., шкаф закрытый ПВХ – 4 шт., шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга. Весы AR 5-120. Холодильник Бирюса 2. Центрифуга УЛ 4-1. Электросепаратор Сатурн 2. Электроплитка. Шкаф холодильный ШХ-08. Шкаф вытяжной ДВС-а/1. Фотокалориметр КФ-К-2. Аквадистиллятор ДЭ-10. DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №028	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический - 8 шт., стул ученический – 16 шт., стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт., стол лабораторный без шкафчика – 2 шт., стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт., стол для весов – 1 шт., шкаф медицинский стеклянный – 1 шт., шкаф медицинский лабораторный. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. ШМЛ (вытяжка) – 1 шт.

Учебная аудитория (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

№039	Комплект мебели для учебного процесса: стол компьютерный в ПВХ – 9 шт., стол компьютерный – 5 шт., стол ученический – 12 шт., стул ученический – 24 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф платяной – 3 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Плоттер HPD J430 – 1 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт.
-------------	---

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

№ 045	Плита электрическая – 1 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 1 шт
--------------	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.
Дисплейный класс, ауд. № 030	Компьютеры – 15 шт, Seleron 2,8. Принтеры: HP 1005-1 шт, HPcolor 2550 L – 1 шт, HP 1320 L – 1 шт. ПроекторInFokus – 1 шт. Сканеры: HPSkanJet 2400 – 1 шт, HPSkanJet 4600 – 1 шт, Плоттер: Hpdesignjet 500 – 1 шт.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудо- емкости по семе- страм, ак. ч
		1 курс 1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	18,1	18,1
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	1,2	1,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	86	86
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	70	70
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	8	8
Домашнее задание, реферат	8	8
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Современные проблемы производства продуктов животного происхождения

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику
			ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику	Знать: принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности, основные требования к представлению результатов проекта, основные способы достижения образа результата деятельности и планирования последовательности шагов для достижения результата
	Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, представлять результаты проекта, видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата и прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности
	Владеть: методами разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования целей, задач проекта, прогнозирования ожидаемых результатов и возможных сфер их применения, способностью представлять результаты проекта и обосновывать возможности их практического использования, методами и способами достижения результата деятельности и планирования
ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла	Знать: организацию и координацию участников проекта, способствующую конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основы формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности
	Уметь: организовывать и координировать участников проекта, способствуя конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; определять видение, миссию, ценности компании; определять структуру управления организацией; применять правила делового этикета; применять порядок работы с информацией, составляющей коммерческую тайну; управлять персоналом; организовывать контакты; информировать подчиненных о результатах контроля и мерах по устранению выявленных недостатках; вести переговоры грузоотправителями, формировать план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения
	Владеть: навыками организации и координации участников проекта, способствующих конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	

1	Инвестиционное проектирование	УК-2	Тест	1-50	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	51-70	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	71-90	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание/реферат	91-110	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Аналитическое обоснование эффективности инвестиционных проектов	УК-2	Тест	1-50	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	51-70	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	71-90	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание/реферат	91-110	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобожде-

ние и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

№ задания	Тестовое задание
1.	Цель проекта – это: а) сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта б) утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта в) комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта
2.	Реализация проекта – это: а) создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период б) наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта в) комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей
3.	Молочное скотоводство размещается преимущественно в районах а) всей территории России; б) степей Северного Кавказа и Урала; в) Нижнего Поволжья и юга Восточной Сибири; г) центра европейской территории.
4.	В мировом производстве мяса 40% приходится на: а) говядину б) баранину в) свинину г) индейку
5.	Первое место в мире по производству яиц занимает: а) Китай б) Россия в) Бразилия г) США
6.	Какие факторы необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта? а) инфляцию и политическую ситуацию в стране б) инфляцию, уровень безработицы и альтернативные варианты инвестирования в) инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования
7.	Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта? а) стадия проекта б) жизненный цикл проекта в) результат проекта
8.	В Microsoft Project есть следующие типы ресурсов: а) материальные, трудовые, затратные б) материальные, трудовые, временные в) трудовые, финансовые, временные

9.	<p>Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и....</p> <p>а) укрупненный график б) матрица ответственности в) должностная инструкция</p>
10.	<p>Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта?</p> <p>а) притоки б) активы в) вклады</p>
11.	<p>Законодательные условия инвестирования представляют собой:</p> <p>а) условия, определяющие минимальную сумму инвестиций для разных групп инвесторов б) нормативные условия, создающие законодательный фон, на котором осуществляется инвестиционная деятельности в) условия, по которым инвестор может получить дивиденды</p>
12.	<p>Основная цель инвестиционного проекта:</p> <p>а) создание взаимовыгодных условий сотрудничества между бизнес-партнерами б) изучение конъюнктуры рынка в) получение максимально возможной прибыли</p>
13.	<p>Инвестиционный рынок состоит из:</p> <p>а) рынка реального инвестирования и финансового рынка б) рынка реального инвестирования и инновационного рынка в) рынка реального инвестирования, финансового рынка и инновационного рынка</p>
14.	<p>Капитальные вложения включают:</p> <p>а) реальные инвестиции в основной капитал (основные фонды) б) реальные инвестиции в трудовые ресурсы в) реальные инвестиции в наукоемкие технологии</p>
15.	<p>Инвестиционный потенциал представляет собой:</p> <p>а) инвестиционную привлекательность объекта инвестирования б) максимально возможную прибыль от реализации инвестиционного проекта в) многовариантность целей вложения в тот или иной проект</p>
16.	<p>Инновация – это:</p> <p>а) способ инвестирования денег в социально важные проекты б) вид инвестиций, связанный с достижениями научно-технического прогресса в) способ краткосрочного инвестирования в высоко рискованные проекты</p>
17.	<p>Третья фаза жизненного цикла продукции связана с фазой...</p> <p>а) стабилизации объемов производства промышленной продукции б) исследований и разработок по созданию нововведения-продукта в) снижения объемов производства и продаж г) технологического освоения масштабного выпуска новой продукции</p>
18.	<p>Инновационная деятельность в сфере прикладных НИР технологического профиля направлена на ...</p> <p>а) создание интеллектуального продукта б) создание и развитие нововведений – процессов в) обобщение потенциала научных знаний</p>
19.	<p>Основа материального производства</p> <p>а) научное знание б) материально-техническая база в) человек г) капитал</p>
20.	<p>После поисковых НИР проводится (ятся) ...</p> <p>а) прикладные исследования и разработки б) проектно-технические работы в) разработка конструкторской документации</p>
21.	<p>На четвертом этапе осуществляется ...</p> <p>а) создание образцов новой продукции и проведение экспериментов б) формирование источников финансирования в) процесс коммерциализации нововведения от запуска в производство и выхода</p>

	на рынок и далее по основным фазам жизненного цикла товара
22.	Какой вид деятельности не оценивается при определении коммерческой эффективности проекта? а) социальная б) финансовая в) операционная
23.	Третий этап инновационного процесса а) ОКР и ПКР б) проведение поисковых НИР в) проведение прикладных НИР
24.	Второй этап инновационного процесса а) проведение прикладных НИР б) проведение поисковых НИР в) ОКР и ПКР
25.	Поисковые НИР завершаются ... а) выпуском новой продукции б) выдвиганием гипотез в) экспериментальной проверкой новых методов
26.	Технологическое лидерство в производстве наукоемкой продукции означает ... а) показатель высокого потенциала научных знаний б) увеличение конкурентоспособности товара в) улучшение состояния экономики страны
27.	Цель прикладных НИР а) поиск и выдвигание научно-технических идей о материализации имеющихся знаний и открытий б) создание нового продукта и освоение новых технологий в) определение количественных характеристик метода удовлетворения той или иной потребности экономики и общественного производства
28.	Первый этап инновационного процесса а) проведение прикладных НИР б) проведение поисковых НИР в) ОКР и ПКР
29.	Инновационный процесс – это ... а) выдвигание гипотез по направлениям исследований и их проверка на фактах б) создание, распространение продукции и технологий, обладающих научно-технической новизной и удовлетворяющей новые общественные потребности в) подбор и анализ фактов для постановки и решения научной проблемы по созданию новшества
30.	К потенциалу знаний инновационной деятельности относятся ... а) НИР и ПТР б) НИР и ОПК в) ФТИ и НИР
31.	Интеллектуальный продукт – это ... а) совокупность научных, теоретических знаний б) потенциал научных знаний по результатам ФТИ и поисковых НИР, не имеющий рыночной стоимости в) результат интеллектуальной деятельности человека
32.	Важнейший результат поисковых НИР а) нахождение плодотворной идеи и ее теоретическое обоснование б) научное обоснование методов использования на практике теоретических знаний и открытий в) научное обоснование инвестиций в инновационную сферу
33.	Абстракция – это ... а) мысленное отвлечение ряда свойств предметов и отношений между ними, отражающее их главное содержание б) мысленная конструкция, не имеющая связи с реальными объектами в) мысленное отвлечение, порождающее идеальные объекты и процессы г) мысленное отвлечение ряда свойств предметов и отношений между ними, создающее новое их соотношение
34.	Причина появления идеи инновации а) несоответствие существующим и желаемым уровнем организации производства

	<p>б) противоречие между акционерами-владельцами предприятия и менеджментом</p> <p>в) противоречие между существующими продуктами и операциями и новыми условиями хозяйствования</p> <p>г) несоответствие уровня качества выпускаемой продукции международному уровню</p>
35.	<p>Направления деятельности фирмы и их результаты в виде продуктов и услуг сгруппированы в ...</p> <p>а) ресурсный блок</p> <p>б) функциональный блок</p> <p>в) продуктовый блок производственно-хозяйственной системы</p> <p>г) организационный блок</p> <p>д) блок управления</p>
36.	<p>Инновационный потенциал организации это –</p> <p>а) мера готовности организации выполнить задачи по достижению инновационной цели</p> <p>б) готовность организации к стабильной производственной деятельности</p> <p>в) мера готовности организации к участию в инновационном проекте</p>
37.	<p>В схему оценки инновационного потенциала предприятия при детальном анализе внутренней среды не входит ...</p> <p>а) постановка задачи, входящей в программу решения проблемы</p> <p>б) описание проблемы развития предприятия</p> <p>в) установление взаимосвязи структурных и диагностических параметров системы организации</p> <p>г) описание системной модели деятельности</p> <p>д) оценка организационного потенциала</p>
38.	<p>В схему диагностического анализа и оценки инновационного потенциала предприятия не входит ...</p> <p>а) ведение каталога управляющих воздействий на организацию</p> <p>б) оценка ресурсного потенциала относительно поставленной задачи</p> <p>в) оценка структурных параметров</p> <p>г) оценка состояния частных параметров организации и определение интегральной оценки ее потенциала</p>
39.	<p>Развитие инновационного потенциала как целого не может осуществляться без анализа ... среды организации.</p> <p>а) внутренней</p> <p>б) внешней</p> <p>в) внутренней и внешней</p>
40.	<p>Компоненты целостной системы инновационной деятельности</p> <p>а) инвестиции</p> <p>б) управление</p> <p>в) нововведения</p> <p>г) технология</p> <p>д) экономика</p> <p>е) образование</p> <p>ё) наука</p> <p>ж) новый продукт</p>
41.	<p>Ограничение в сроках, отсутствие специалистов, способных проводить системный анализ, отсутствие или недоступность информации о предприятии заставляют использовать при оценки инновационного потенциала предприятия ... подход.</p> <p>а) детальный</p> <p>б) диагностический</p> <p>в) процессный</p> <p>г) системный</p>
42.	<p>Основная функция патента на инновацию – закрепляет за лицом, которому он выдан,</p> <p>а) исключительное право на изобретение</p> <p>б) право на получение авторского вознаграждения</p> <p>в) исключительное право реализации изобретения в производстве</p>
43.	<p>Распространение однажды освоенной инновации в новых регионах, на новых рынках и в новой финансово-экономической ситуации – это ... инноваций.</p> <p>а) маркетинг</p> <p>б) диффузия</p> <p>в) трансферт</p> <p>г) продвижение</p>

44.	Классификация продуктов с позиции инновационного менеджмента а) простой продукт, сложный продукт б) продукт потребительского назначения, продукт производственного назначения в) продукты повседневного спроса, продукты особого спроса, продукты пассивного спроса
45.	Важнейшая задача патентно-лицензионной службы государства а) контроль за обеспечением необходимых условий для диффузных процессов, связанных с распространением новшеств и нововведений б) регулирование и координация инновационного трансферта с учетом инвестиционных возможностей организации в) определение именной ценности инноваций, интеллектуального вклада авторов
46.	Перспективные направления научные исследований в области биотехнологии: а) промышленные биотехнологии б) агrobiотехнологии; в) экологические биотехнологии г) машиностроительные биотехнологии д) сельскохозяйственные биотехнологии
47.	К пищевым биотехнологиям относятся а) обеспечение безопасности пищевых продуктов. б) технологии пищевого белка. в) биотехнологические подходы к производству пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, заквасок и пищевых ингредиентов. г) методы генетической паспортизации сортов и сертификации семян растений. д) прототипы инновационных лекарственных средств и кандидатные вакцины перорального применения для животных.
48.	Свиноводство, дающее 1/3 мяса, наиболее распространено в а) хорошо освоенных земледельческих районах; б) степной и лесостепной зоне; в) пригородах больших городов; г) лесной зоне.
49.	Какое направление скотоводства развивается преимущественно в степях и полупустынях Северного Кавказа, Урала, Поволжья и Сибири? а) молочное; б) молочно-мясное; в) мясомолочное; г) мясное.
50.	Общий уровень интенсификации АПК определяется а) растениеводством; б) животноводством; в) легкой промышленностью; г) пищевой промышленностью; д) производством сельскохозяйственных машин и оборудования; е) производством удобрений, ядохимикатов.

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для зачета)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Номер вопроса	Текст вопроса
51.	Приведите несколько примеров инвестиционных проектов в области технологии продуктов животного происхождения
52.	Укажите основные виды оценок и показателей инвестиционного проекта в области технологии продуктов животного происхождения

53.	Особенности формирования денежного потока проекта по производству продуктов питания животного происхождения
54.	Теоретические и организационные основы управления проектами
55.	Что понимается под термином управление проектами
56.	Методические и технологические предпосылки управления проектами, позволяющие
57.	Концептуальная модель организации управления проектами в области продуктов питания животного происхождения
58.	Приведите примеры, характеризующие отличие понятий «управление проектами» и «проектное управление».
59.	Осуществите классификацию проектов в области технологии продуктов питания животного происхождения
60.	Перечислите управляемые параметры проекта.
61.	Технология разработки проектов в организации
62.	Этапы технологии разработки проекта
63.	Технология управления проектами в организации
64.	Основные этапы управления проектов в области продуктов питания животного происхождения
65.	Что понимается под «концепцией проекта» и «идеей проекта»? Назовите основные отличия указанных понятий.
66.	Какие исходные данные необходимы для разработки проекта?
67.	Оцените эффективность проекта.
68.	Компьютерное сопровождение управления проектами
69.	Научно-технический потенциал развития РФ
70.	Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Номер вопроса	Текст вопроса
71.	Разработка концепции проекта по технологии продуктов животного происхождения
72.	Разработка модели проекта в инструментальной среде
73.	Разработка моделей вариантного проекта
74.	Разработка инвестиционного проекта по мясной отрасли
75.	Разработка инвестиционного проекта по молочной отрасли
76.	Анализ эффективности инвестиционного проекта по созданию молокоперерабатывающего предприятия
77.	Анализ эффективности инвестиционного проекта по созданию мясоперерабатывающего предприятия
78.	Методы и способы оценки эффективности инвестиционного проекта «Производства мясоперерабатывающего производства»
79.	Методы и способы оценки эффективности инвестиционного проекта «Производства молочного завода»
80.	Методы и способы оценки эффективности инвестиционного проекта «Высокотехнологичное производство сухих ингредиентов молока»
81.	Методы и способы оценки эффективности инвестиционного проекта «Высокотехнологичное производство изолятов животного белка»
82.	Промышленные биопродукты
83.	Биологические продукты сельского хозяйства
84.	Пищевые биопродукты
85.	Биотопливо и биоэнергетика
86.	Биологические системы окружающей среды
87.	Продукты пробиотического, пребиотического и синбиотического действия

88.	Пищевой белок
89.	Специализированные пищевые продукты
90.	Функциональные пищевые продукты

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Номер вопроса	Текст вопроса
91.	Методики расчета технико-экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
92.	Анализ структуры и содержания технологии продуктов питания животного происхождения
93.	Анализ технологических факторов, формирующих качество и свойства сырья и инновационные решения повышения конкурентоспособности
94.	Содержание организационной подготовки производства
95.	Применение растительного сырья при производстве мясных продуктов
96.	Использование растительных масел в технологии мясных изделий
97.	Расширение ассортимента изделий с использованием мяса и субпродуктов птицы
98.	Инновационные технологии обработки мясного сырья и мясных продуктов
99.	Производство цельномолочных продуктов, масла и сыра
100.	Производство лекарственных и специальных препаратов из сырья, получаемого при переработки скота и птицы
101.	Национальный стандарт Российской Федерации. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.
102.	Развитие животноводства - решение мясной проблемы
103.	Анализ структуры и содержания технологии продуктов питания животного происхождения
104.	Анализ технологических факторов, формирующих качество и свойства сырья и инновационные решения повышения конкурентоспособности
105.	Инновационные подходы в регулировании физико-химических, биохимических и микробиологических процессов в сырье и продукте и повышения их конкурентоспособности
106.	Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства мясных продуктов
107.	Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства молочных продуктов
108.	Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства мясных продуктов
109.	Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства молочных продуктов
110.	Основные направления развития молочного скотоводства в РФ

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
Знать	Знание принципов формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, организации и координации участников проекта, способствующей конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основ формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности	Изложение принципов формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, организации и координации участников проекта, способствующей конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основ формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности	Изложены принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, организации и координации участников проекта, способствующей конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основы формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, организации и координации участников проекта, способствующей конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов; основы формулирования стратегических целей и задач, способы и принципы формирования плана-графика реализации проекта в различных областях профессиональной деятельности	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Применение теоретических знаний в области разработки концепции проекта, организации и координации участников проекта в области технологии продуктов животного происхождения	Самостоятельно применены теоретические знания в области разработки концепции проекта, организации и координации участников проекта в области технологии продуктов животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не правильно применены теоретические знания в области разработки концепции проекта, организации и координации участников проекта в области технологии продуктов животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация методов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и навыками организации и координации участников проекта, способствующих конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения	Проведена демонстрация методов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и навыками организации и координации участников проекта, способствующих конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не проведена демонстрация методов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы и навыками организации и координации участников проекта, способствующих конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)